

Torta sbrisolona

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Huevo: 1 Unidad

Yema: 1 Unidad

Manteca pomada: 190 grs.

Harina de Maíz: 200 grs.

Almendras: 200 grs.

Azucar: 100 grs.

Grasa de Cerdo: 20 grs.

Harina 0000: 200 g

Preparación de la Receta

- En una olla con agua hirviendo coloque las almendras durante 1 minuto, luego retire pase por agua helada y pele con las manos bajo el agua
- Seque las almendras y pique.
- Coloque las harinas sobre la mesa de trabajo, haga un hueco en el centro e incorpore el azúcar, 1 *huevo* y 1 yema, las almendras picadas, la cáscara de *limón* y la esencia de vainilla
- Mezcle bien los ingredientes e incorpore la grasa de *cerdo* y 180 g de *manteca*.
- Trabaje rápidamente los ingredientes con una cuchara de madera hasta obtener una masa que no sea demasiado uniforme.
- Coloque la masa en una previamente enmantecada con la *manteca* restante.
- Precaliente el horno a 180°
- Lleve a horno durante 1 hora
- Retire y desmolde
- Deje enfriar y luego sirva

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-sbrisolona>